

Für 4 Personen

Crème catalan à la Emil

- 2 ½ dl Rahm
- 80g Milch
- 50g Zucker
- ½ Vanillestängel
- 4 Eigelb

Zubereitung

4 Kaffeetassen bereitstellen. Anschliessend alle Zutaten in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren leicht erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. In die vorbereiteten Kaffeetassen abfüllen. Mit Klarsichtfolie bedecken und im Ofen bei 85°C ca. 40 Minuten mit Dampf pochieren, bis die Crème fest ist. Mit einer Nadel in die Crème stechen; wenn nichts hängen bleibt, ist die Crème gegart. Wenn die Masse fest ist, werden die Kaffeetassen aus dem Ofen genommen, die Klarsichtfolie wird entfernt und die Crème wird zum Abkühlen in den Kühlschrank gestellt.

Variante, falls der Ofen keinen Dampf erzeugen kann: Die abgefüllten Kaffeetasse in eine Gratinform stellen und diese mit warmem Wasser zu drei Vierteln auffüllen. Den Ofen auf 140°C erwärmen und die Gratinform in den Ofen stellen. Ca. 40 Minuten pochieren, bis die Crème fest ist (Nadelprobe).

Anrichten

- Ca. 80g Zucker

Vor dem Servieren wird die Crème mit einer Schicht Zucker bestreut und mit Hilfe eines Brenners wird der Zucker caramelisiert. Mit Schlagrahm und Saisonfrüchten schön ausgarnieren.